

Caldo de castanhas

Ingredientes:

1,5 kg. de castanhas;
1 Cebola;
1 Dente de alho;
4 Colheres (sopa) de cebola bem picada;
1 Colher (café) de vinagre;
1 Copo de azeite;
1 Pedaco de toucinho;
½ Orelha de porco;
Sal e água;

Preparação:

Golpeie as castanhas e ponha-as a ferver em água e sal, até que levantem fervura.
Escorra-as e pele-as.

Em bastante água, ponha a cebola, o dente de alho, o pedaco de toucinho, a orelha de porco e as castanhas peladas. Deixe cozer bastante tempo, até que tudo fique bem cozido e junte-lhe o refogado, feito com o azeite, e a cebola picada, adicionando-se o vinagre.

A orelha de porco pode-se comer depois do caldo, com batatas cozidas ou picá-la com castanhas. No líquido do caldo, fazer sopas de pão, deixando fervê-lo num tacho, que tenha pedacitos de pão.

Nota: O porco deve demolhar-se com antecedência, para libertar algum sal. Se utilizar castanhas piladas deve deixá-las de molho da noite anterior.